



HYATT CENTRIC™
KANAZAWA

PRESS RELEASE

2023年3月22日（水）

ハイアット セントリック 金沢

アートクリエイティブ集団「モダニスアンドカンパニー」と初コラボ！

川原 溪青 氏・中川 俊彦 氏・クリス ペプラー 氏を招いたトークショー

『知性と感性の交差点』アーティスト・イン・レジデンス at 金沢

2023年4月21日（金）初開催

～金沢の魅力を再発見するオリジナルディナーや宿泊プランも登場～



「ハイアット セントリック 金沢」（総支配人：高橋 慶、所在地：石川県金沢市）は、アートが持つ価値を拡げる事業を展開するアートクリエイティブ集団「モダニスアンドカンパニー」との共催により、金沢の土地本来の魅力を“自然・アート・食”を通じて伝える、今までにはない新しい形のイベント

「『知性と感性の交差点』アーティスト・イン・レジデンス at 金沢」を、2023年4月21日（金）に初開催いたします。また、イベント当日限定の宿泊プランもご提供いたします。

『知性と感性の交差点』アーティスト・イン・レジデンス at 金沢

斬新なアイデアとアート・食の分野に幅広い人脈を有する「モダニスアンドカンパニー」と、ヒト・トキ・イミに繋がるここだけの経験を満喫する新たな旅の拠点となるライフスタイルホテル「ハイアットセントリック 金沢」が共同でプロデュースしたイベントです。年間を通じて今一番輝いているアーティストの方々をお招きし、そのエネルギーの源泉やターニングポイント、大切にしている言葉や想い、そして将来の夢などのトークを交えながら、伝統を守りつつ新しい試みにチャレンジしている革新的な石川県や、金沢発の衣食住のブランドの数々も紹介します。金曜日の夜にお酒を飲みながら、新しい発見や驚きとともに楽しみてください。

先着順・完全予約制イベント「石川らしさ。金沢らしさ。『再発見』する旅へ。」

4月21日（金）に先着30名様のご完全予約制で開催する、エクスクルーシブな新しい金沢を再発見するイベントです。ウェルカムドリンクには、金沢初のスピリッツ蒸留所で作られた「アレンビック蒸留所 HACHIBAN」のクラフトジンをご用意し、終演後には「再発見できる金沢」をテーマにした、素材そのものの味を活かしたディナーコースを、ペアリングやフリーフローとともに楽しみいただけます。味覚だけではなく『知覚』にも響く口福のひとつを、洗練された世界観の中でご堪能ください。

イベント名：『知性と感性の交差点』アーティスト・イン・レジデンス at 金沢

開催日時：2023年4月21日（金） 17:30 オープン／18:00 スタート

参加人数：30名様（先着完全予約制）

会場：ハイアットセントリック 金沢 3F FIVE – Grill & Lounge

参加費：お一人様 ¥17,050（税込）

トークショー・ディナー&ペアリング・ドリンクフリーフロー（2時間）

ご予約方法：<https://www.modernis-reserve.jp>



予約サイト QR コード

お問合せ先：モダニスクライアントサービス

TEL 075-353-0015 / Email reserve@modernis.co.jp

トークショーゲスト

川原 溪青(かわはら けいせい)氏

記念すべき第1回のゲストには、既存の常識や壁を打ち破ってブレイクスルーし、今注目を集めるアーティスト川原 溪青氏をお招きします。TikToker・モデル・元パラ競泳選手など多様な顔を持つ川原氏は、事故によるけがで右膝下を失いつつも、手術から半年足らずでパラ競泳を始め、日本記録を更新。引退後は、義足を一つのファッションアイテムとして、様々な形で自分自身を表現するアーティストとして活躍中です。ファッションやアートにも造詣が深く、「工芸王国・アート都市」を掲げる金沢に彼自身が注目しており、今回のイベントへの登壇となりました。また昨年には「2022年 コンデナスト ジャパン発行・GQ メン・オブ・ザ・イヤー・インスピレーション・インフルエンサー賞」を受賞し、今まさに注目を浴び続ける日本を代表するインフルエンサーです。

Instagram : [@iamkawak](#) / TikTok : [@kawak1110](#) / YouTube : [@kawak-](#)



中川 俊彦(なかがわ としひこ)氏

金沢初のスピリッツ蒸留所の「アレムビック大野蒸留所」(金沢市・大野町)から代表取締役の中川俊彦氏をお迎えし、昨年夏に発売開始したクラフトジン「HACHIBAN」の開発に込めた想いや地元の大野町との関わり、地方創生の課題などについてお話を伺います。中川氏は大学卒業後、都内の商社をはじめ、さまざまな企業に勤務。以前より料理人であった父親の影響を受け、同時に食の世界に強い関心があり、クラフトビール醸造の仕事へ転身。その後、独立のタイミングで友人の誘いを受け、2018年金沢へ移住。「メシを食べる時に飲むうまい酒をつくる」というコンセプトのもと、蒸留酒のジンに可能性を見出し蒸留所設立の準備を開始。起業直後、コロナ禍に見舞われながらも、2022年8月に最初のシリーズ「Alembic Dry Gin HACHIBAN」をリリース。フレッシュな香味と飲みやすい口当たりが評判となり、地元北陸を中心に評判を呼んでいます。



クリス ペプラー氏

巧みな話術でお酒や食・音楽・アート・カルチャーと幅広い分野で活躍するTV・ラジオパーソナリティーのクリス・ペプラー氏もゲストとして登壇いたします。



山田 健仁(やまだ たけひと)氏 MC

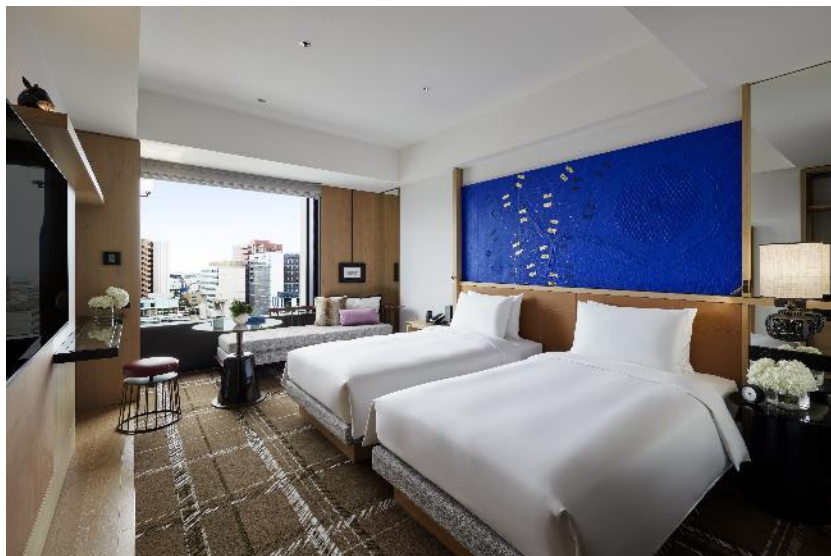
石川県・金沢市出身。香港UBSアートパーゼルや海外における日本の食やアートの奥深さに触発され、2020年にアートや食に関するPR・マーケティング会社を設立。「日本の美しさを再認識する瞬間を。」をテーマに、さまざまなラグジュアリーメゾンやクライアントと協業。2019年まで外資系金融機関にてウェルスマネージメントに従事。香港に在住していた経験から、国内外に食やアートを中心とした幅広い交流を築いています。近年では、シェフやパティシエ、現代アーティストをマネジメントする日本初のクリエイター専門プロダクションに力を入れ、彼らがよりクリエイティブに力を注げる環境作りや海



外進出への支援に力を注いでいます。また食やアートを基軸とした地方創生の提唱やグリーンツーリズムに関する講演も展開しています。

『知性と感性の交差点』アーティスト・イン・レジデンス at 金沢 特別宿泊プラン

『知性と感性の交差点』アーティスト・イン・レジデンス at 金沢をご予約の方に、特別宿泊プランをご用意いたしました。五感で味わい尽くす体験と静謐な空間で新しい金沢を感じ、記憶の葉を辿る旅をお楽しみください。



ご提供日 : 2023年4月21日(金)

プラン内容 : ご宿泊、ご朝食

ご料金 : ツインまたはキング (32㎡)

1室2名様ご利用時1名様あたり12,650円(税・サービス料・宿泊税込)

※スタンダード以外のお部屋タイプ、1室1名様、3名様ご利用でもご用意が可能です。

ご料金等はお問合せください。

ご予約方法 : <https://www.modernis-reserve.jp>



予約サイト QR コード

お問合せ先 : モダニスクライアントサービス

TEL 075-353-0015 / Email reserve@modernis.co.jp

アレンビック蒸留所について

石川県・金沢港のほど近く、2022年7月から製造がスタートしたアレンビック大野蒸留所。

伝統的なボタニカルに加えカカオニブや、白山麓産の香木クロモジなど計8種と霊峰白山水系の湧水を使用し、フレッシュな柑橘香が特徴的なクラフトジン HACHIBAN を製造しています。銘柄名は8番目の試作品であったこと、8種類の原料を使っていることから命名され、食中酒として食事と共に日常的に楽しめる味を追求しました。蒸留所にはテイスティングバーも併設され、蒸留機を眺めながらジンを楽しむ空間を提供しています。

公式 HP : <https://alembic.jp> Instagram : [@alembicdistillery](https://www.instagram.com/alembicdistillery)

モダニスアンドカンパニーについて

アートや食が持つ価値を拡げる事業を展開する PR・マーケティングカンパニーです。社会がアートと共生し、生活が豊かになる環境を構築することを標榜しています。美術館・ラグジュアリーメゾン・高級消費財の「PR、マーケティング、ブランディング」や希少性が高く、リユクスな催事の「企画、PR・制作」を得意としています。また日本初の現代アーティスト・シェフ等をマネージメントするプロダクションとしても機能し、彼らとともに日本のアート・ダイニングシーンを牽引しています。記憶に残る美しさを投影できる企業として、注目を浴び続けています。

公式 HP : <https://modernis.co.jp> Instagram : [@modernis_official](https://www.instagram.com/modernis_official)

■衛生対策

当ホテルではお客様と従業員の安全と健康を最優先にしております。

お客様をお迎えするにあたり、安心してご利用いただけますよう宿泊、料飲ともに強化した衛生対策 (<https://www.hyatt.com/ja-JP/hotel/japan/hyatt-centric-kanazawa/kmqct/policies>) を実施し、安全で清潔なホテルライフの提供を追求してまいります。また、ハイアットでは経営理念である「ケアの精神」に基づき、お客様と従業員の安全と安心に関する業務上のガイダンスとリソースをさらに強化しています。ハイアットの新衛生基準のための対策「グローバルケア&クリーン」について詳しくはハイアットの公式ウェブサイト ([hyatt.com/care-and-cleanliness](https://www.hyatt.com/care-and-cleanliness)) にてご覧いただけます。

■「ハイアット セントリック 金沢」ホテル概要

所在地 : 石川県金沢市広岡1-5-2
電話番号 : 076-256-1234
最寄り駅 : JR金沢駅 金沢港口（西口）徒歩約2分
階数 : 地上14階建て（1～14階部分）
延床面積 : 17,314.33㎡
総客室数 : 253
料飲施設 : オールデイダイニング「FIVE – Grill & Lounge」3階
バー「RoofTerrace Bar」14階
宴会施設 : 会場4、前室1（計500㎡）2階
その他施設 : フィットネスジム
駐車場 : 地下駐車場あり
URL : <http://hyattcentrickanazawa.jp>

ハイアット セントリック 金沢について

2020年に開業したライフスタイルホテルとして、金沢駅から徒歩すぐの絶好のロケーションに位置し、歴史と伝統文化あふれる、街全体が美術館のような金沢で、芸術、芸能、建築など、ヒト・トキ・イミに繋がるここだけの経験を満喫する新たな旅の拠点となります。

コンテンポラリーなデザインと快適性を兼ね備えた253室のゲストルームは、アートに包まれたカナザワスイートを含む7室のスイートを有します。2階には大きな窓が特徴的なイベントスペースを設け、開放感溢れる空間でパーティーから会議、展示会など幅広くご利用いただけます。

3階に設けたオールデイダイニング「FIVE – Grill & Lounge」は、地元の食材をふんだんに使用したグリル料理が特徴で、最上階に位置しオープンエアのテラスを設けた「RoofTerrace Bar」では、非日常のひとときをお過ごしいただけます。

金沢の伝統的な要素を随所に反映させたインテリアデザインや100点以上のアートワークを間近に感じながら、人と人が、人とアートが、人と文化が交差し、新たな感動に出会う場所です。また、ゲストが得た新たな発見やインスピレーションを受け入れ進化する情報を発信していきます。

[Facebook](#)(@HyattCentricKanazawa)、[Instagram](#) (@hyattcentrickanazawa)、[Twitter](#) (@HyattCentricKNZ)、[LINE](#)@(@hyattcentricknz)でフォローしてください。

ハイアット セントリックについて

常に抜群のロケーションに位置するハイアット セントリックはフルサービス ライフスタイル ホテルブランド。さまざまな活動の中心にいたい旅慣れたお客様を、新しい発見に満ちた冒険の旅へ誘うために作られたホテルです。それぞれのホテルがロビーにお客様同士の交流の場を提供する一方、館内のバーやレストランは、地元で人気のホットスポットとして、愉快的な会話、地元の味覚にインスパイアされたメニューやシグネチャーカクテルが味わえます。客室は機能的で過不足ないモダンな設えです。熱い心でおもてなしするスタッフが、地元の食やナイトライフなどホットな情報を揃えてお客様をお迎えます。詳しくは hyattcentric.com をご覧ください。[Facebook](#)、[Instagram](#) で、@HyattCentric をフォローしてください。また、旅の思い出にハッシュタグ「#HyattCentric」を付けた写真の投稿もお待ちしております。

本件に関する報道関係者からのお問い合わせ先

「ハイアット セントリック 金沢」「ハイアット ハウス 金沢」 広報担当 天野、狩谷

TEL: 076-256-1589 Email: kmqct.marketing@hyatt.com

「ハイアット セントリック 金沢」「ハイアット ハウス 金沢」 広報事務局 原、豊永、松下

TEL : 03-5572-6062 FAX : 03-5572-6065 Email : hyatkanazawa@vectorinc.co.jp

画像はこちらから : <https://bit.ly/3M1Fn38>